

## BAR SPECIALTIES

<p>Seasonal vegetable crudités with dips 季節の野菜スティック デイップと共に</p>	¥1,550
<p>Caprese - baby mozzarella, cherry tomatoes with basil カプレーゼ チェリーモッツアレラとミディトマトとバジル</p>	¥1,800
<p>Cheese tasting with fruit bread and chutney チーズの盛り合わせ フルーツブレッドとチャツネ添え</p>	¥2,600
<p>Jamon Bellota with marinated olives and toasted bread 生ハムとオリーブ トーストと共に</p>	¥3,450
<p>Snapper tempura with tartar sauce 鯛の天ぷら タルタルソース添え</p>	¥1,850
<p>Deep fried chicken wings with Thai spicy sauce 手羽先揚げ スパイシーソース</p>	¥1,600
<p>Deep fried potatoes and onion rings with honey mustard sauce フライドポテトとオニオンリング ハニーマスタードソース</p>	¥1,400
<p>Penne with seasonal vegetables, tomato sauce and parmesan shavings 季節野菜のペンネ トマトソースとパルメザンシェービング</p>	¥1,700
<p>Club sandwich - rye bread – Smoked turkey, bacon, egg, tomatoes, rocket leaves and avocado クラブハウスサンドウィッチ - ライ麦パン (スモークターキー、ベーコン、卵、トマト、ルッコラ、アボカド)</p>	¥2,700
<p>Mini Wagyu beef burger – Cheddar, tomatoes and lettuce ミニ和牛ビーフバーガー (チェダー、トマト、レタス)</p>	¥2,950
<p>InterContinental Osaka lobster sandwich - polenta roll – Lobster, avocado, romaine, tomatoes and lobster mayonnaise インターコンチネンタルホテル大阪 ロブスターサンドウィッチ - ポレンタロール (ロブスター、アボカド、ロメーヌレタス、トマト、ロブスターマヨネーズ)</p>	¥3,000
<p>Royal Belgian caviar Oscietra (50g), traditional condiments ベルギー産ロイヤルキャビア オシエトラ (50g) コンディメント各種</p>	¥16,500

All prices are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.  
料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

## SWEETS

Assorted chocolate pralines 6pc – Passion fruit, raspberry and mango チョコレートプラリネ 6pc (パッションフルーツ、ラズベリー、マンゴー)	¥2,800
Macarons 3pc – Strawberry, caramel and pistachio マカロン 3pc (ストロベリー、キャラメル、ピスタチオ)	¥1,300
Seasonal fruit tart with fromage blanc sorbet 季節のフルーツタルト フロマーージュブランのソルベ	¥1,200
Mango cheese cake with coconut sorbet マンゴーチーズケーキ ココナッツのソルベ	¥1,200
Seasonal opera cake with raspberry sorbet 季節のオペラ ラズベリーソルベ	¥1,200
Fresh seasonal fruits 季節のフルーツの盛り合わせ	¥2,600

All prices are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.  
料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。  
Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。  
We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。